

EDMONT Catering Plan

ホテルメトロポリタン エドモント ケータリングプラン

期間:2025年4月1日~2026年3月31日

日本人で初めてミシュランの星を獲得した、
フランス料理界の第一人者「中村勝宏」を統括名誉総料理長に擁するホテルメトロポリタン エドモント。
その薫陶を受けたシェフらによる料理の味には定評があります。
ホテルの味をそのままに、きめ細やかなサービスでお届けします。

西洋料理 ブッフェ + フリードリンク

お一人様

¥13,000より
(うち消費税¥1,181)

[50名様より承ります]

メニュー例 ※メニュー内容はご利用人数により変更になります。

冷製料理 スモークサーモントラウト レモンとケッパー添え/鯨のエスカベッシュ/
蒸し鶏とクラゲのサラダ 胡麻風味/モッツアレラチーズ・トマト・バジルのカプレーゼ/ポテトサラダ

温製料理 鮮魚のソテ ハーブ入りトマトソース/海老フライ タルタルソース添え/牛ロースのグリエ 和風ソース/
ポークのコチュジャン風味 キャベツ添え/フライドチキン ポテトフライ添え/
エドモント特製挽肉のカレーライス/ラザニア

デザート フルーツの盛り合わせ/各種特製デザート/コーヒー

フリーフロー ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/焼酎/ソフトドリンク(2時間制)

オプションメニュー (有料)

- ・寿司
- ・日本そば など

各種オプションメニューも豊富にご用意しております。
詳しくはお問合せください。



※プランには料理代、飲物代、運搬費、機材費、会場設営費、サービススタッフ費及び消費税が含まれます。※ご利用は7日前までにご連絡をお願いいたします。※写真はイメージです。
※数量のご変更につきましては、ご利用日より土日祝を除く3日前までにお知らせください。それ以降のご変更につきましては、対応いたしかねますのであらかじめご了承ください。

ご予約・お問合せ

ホテルメトロポリタン エドモント 宴会予約 03-3237-1101 [平日 10:00~18:00 / 土 10:00~17:00 / 日祝休業]

edmont.metropolitan.jp

 HOTEL METROPOLITAN EDMONT TOKYO JR-EAST

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋3-10-8